MACHINE A PAIN

MODÈLE: ZHC1000

MODE D'EMPLOI

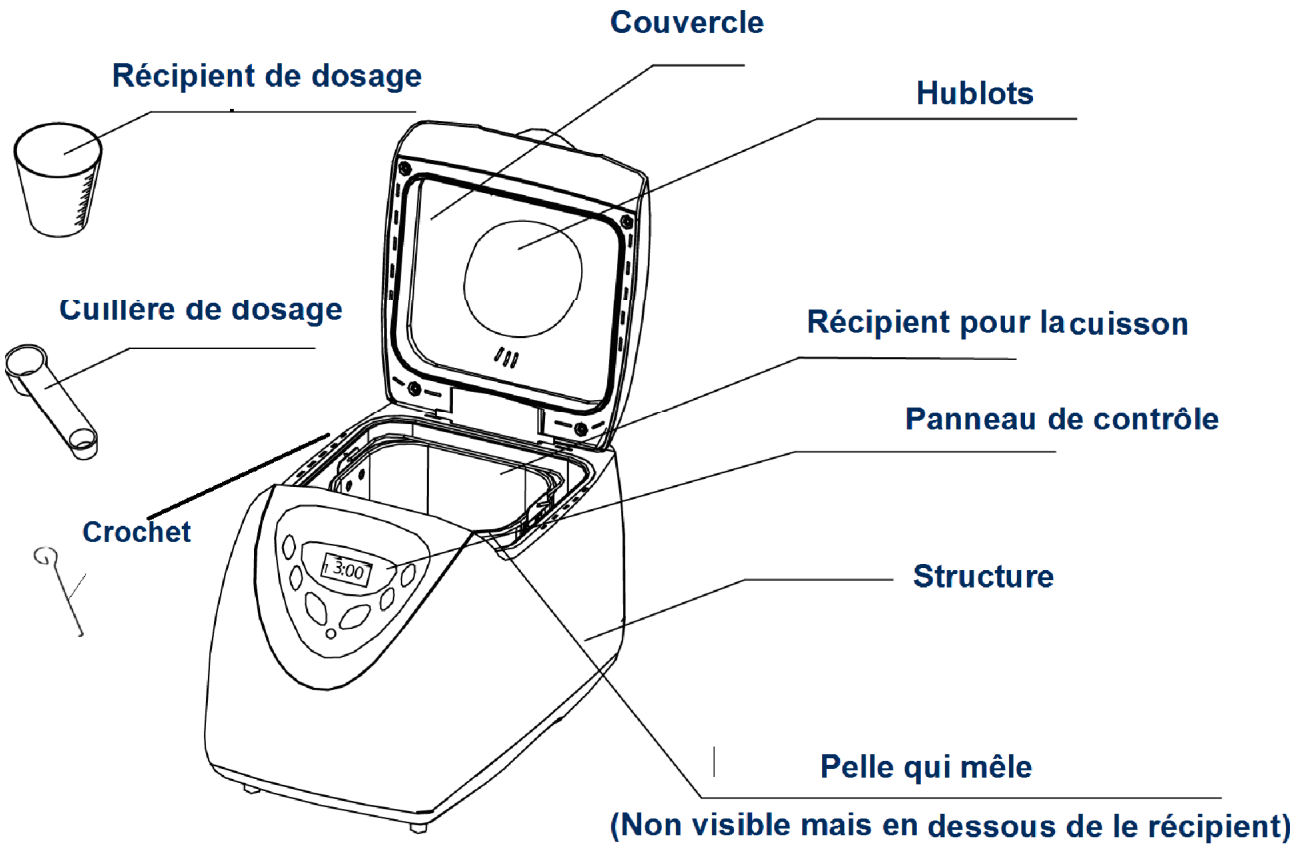
Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser et de conserver pour de futures références

CONSIGNES DE SECURITE:

Avant d'utiliser cet appareil, suivre ces précautions de base :
1. Lire toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifier que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.
3. Ne pas utiliser si l'appareil ou son câble sont endommagés ou ne fonctionnement pas normalement. Contacter le revendeur ou un centre de service.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la structure dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Débrancher la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou accrocher sur des surfaces chaudes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. il est nécessaire de surveiller attentivement l'appareil s'il est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
10. Ne pas placer sur ou à proximité de sources de chaleurs ou de gaz.
11. Ne pas toucher les pièces mobiles ou en rotation pendant la cuisson.
12. Ne pas allumer l'appareil sans avoir préalablement inséré le bon récipient de cuisson avec les ingrédients
13. Ne pas forcer sur le récipient pour l'enlever afin de ne pas l'endommager.
14. Eviter tout contact avec des objets métalliques car cela peut causer des incendies.
15. Ne pas couvrir la machine à pain avec un chiffon ou autres types de matériaux, la chaleur et la vapeur d'eau doit pouvoir s'écouler librement. Si l'appareil est couvert, cela présente un haut risque d'incendie.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) à capacité ou mobilité réduites, sauf si elles sont supervisées et correctement informées du mode de fonctionnement de l'appareil et des dangers liés.
17. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
18. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
19. Ne pas utiliser à l'extérieur.
20. Conserver ces instructions.

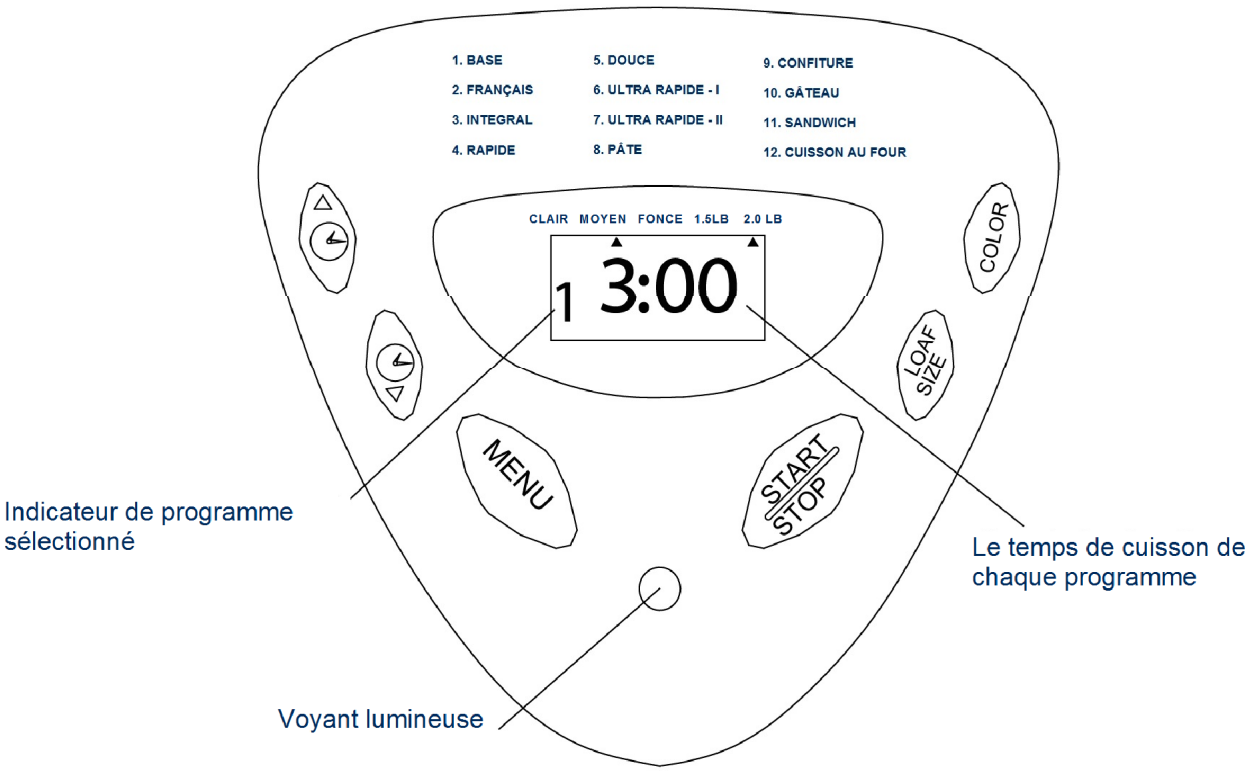
Uniquement pour usage domestique

COMPOSANTS



Desserrer le récipient comme indiqué par la flèche.

INTRODUCTION



UNE FOIS BRANCHE

Dès que la machine à pain est connectée à une prise de courant, un bip retentit et après un court laps de temps "3:00 " apparaît sur l'écran. Mais les deux points entre "3" et "00" ne clignote pas d'une manière continue. La flèche pointera vers 2.0LB et AVG. C'est le réglage de base.

MARCHE / ARRÊT

Pour démarrer ou arrêter le programme de cuisson sélectionné.
Pour démarrer le programme, appuyer sur la touche une fois " START / STOP ".
Vous entendrez un bip court, les deux points de temps sur l'écran se mettent à clignoter et le voyant s'allumera, le programme démarre. Après le démarrage du programme, toutes les autres touches sont désactivées sauf la touche "START / STOP".
Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche " START / STOP " pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le signal sonore ne confirme pas que le programme a été arrêté.
Cette fonction permet d'éviter une interruption involontaire du fonctionnement du programme.

MENU

Le menu sert à régler les différents programmes. Chaque fois que vous appuyez dessus (accompagné par un signal court), le programme peut varier. En appuyant continuellement sur la touche, 12 menus s'afficheront sur l'écran LCD. Sélectionner le programme souhaité.
Les fonctions du menu sont expliquées ci-dessous.
1. Base: pétrissage, levée et cuisson du pain normal. Il est possible d'ajouter des ingrédients pour plus de saveur.

2. Français : pétrissage levée et cuisson avec temps de montée plus long Le pain cuit au four avec ce menu aura une croûte plus croustillante et une composition plus légère.
3. Intégral: pétrissage, levée et cuisson du pain. Cette fonction a une période de chauffage longue pour permettre au grain d'absorber l'eau et de lever. Il est recommandé de ne pas utiliser le départ différé car il pourrait affecter le résultat final.
4. Rapide: pétrissage, levée et cuisson du pain avec du bicarbonate de soude ou de soude poudre. Le pain cuit au four avec ce menu est normalement de petite taille avec une consistance épaisse.
5. Dessert: pétrissage, levée et cuisson du pain sucré. Pour cuire du pain croquant et sucré.
6. Ultra rapide I: pétrissage, levée et cuisson du pain dans un bref laps de temps. 1.5LB
7. Ultra rapide II: Comme ci-dessus, mais applicable à pain 2.0LB.
8. Pâte: pétrissage et levée, mais sans cuisson. Retirer la pâte et la forme pour faire des sandwichs, pizza, pain cuit à la vapeur, etc.
9. Confiture : confitures à faire bouillir.
10. Gâteau: pétrissage, levée et cuisson, fermentation par les levures ou la poudre à pâte.
11. Sandwich : pétrissage, levée et cuisson de petits pains. Pour faire du pain avec une texture légère et une croûte plus mince.
12. Cuisson: cuisson uniquement, sans pétrissage ou levée. Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson sur les paramètres sélectionnés.

COULEUR

Avec ce bouton, vous pouvez choisir la couleur de la croûte, claire ou foncée. Appuyer sur ce bouton pour sélectionner la couleur désirée.

DIMENSIONS DU PAIN

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. La durée de fonctionnement totale peut varier en fonction de la taille du pain.

DELAI (TEMPS + OU TEMPS -)

Si vous voulez que la machine ne démarre pas immédiatement après l'avoir allumée, utiliser ce bouton pour retarder l'heure de départ.
Il faut sélectionner le temps jusqu'à ce que le pain soit prêt en appuyant sur ou .
La période d'attente devrait inclure la période de cuisson d'un programme. À la fin de la période de retard, il sera possible de servir du pain chaud. Sélectionner tout d'abord le programme et la température de cuisson, puis appuyer sur ou pour augmenter ou diminuer le temps de retard avec une augmentation de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures. Exemple : S'il est 08h30 p.m, et que vous voulez que le pain soit prêt pour le lendemain matin à 7h, il faut le retarder de 10 heures et 30 minutes. Sélectionner l'élément, la couleur et la taille, et appuyez sur ou jusqu'à afficher 10h30 sur l'écran LCD.
Ensuite, appuyer sur la touche STOP / START pour activer le retard au programme.
Vous verrez un point clignotant et l'affichage LCD décompte le temps restant. A 7h00 du matin, vous aurez du pain frais, si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, la fonction de maintien au chaud va fonctionner pendant une période de 1 heure.
Note: Pour cuire avec la fonction de départ différé, ne pas utiliser des ingrédients périssables tels que les œufs, le lait, les fruits, oignons, etc.

MAINTIEN A CHAUD

Le pain peut être maintenu automatiquement chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain, arrêtez le programme en appuyant sur la touche START / STOP.

MÉMOIRE

Si le cordon d'alimentation est débranché pendant la cuisson du pain, la cuisson reprendra automatiquement dans les 15 minutes, sans avoir à appuyer sur le bouton Start / Stop. Si la période de coupure est supérieure à 15 minutes, la mémoire ne sera pas maintenue et l'appareil devra être redémarré. Mais si l'opération est encore au stade de pétrissage, il est possible d'appuyer sur « START / STOP» pour reprendre le programme.

ENVIRONNEMENT

Le dispositif est apte à fonctionner quelle que soit la température extérieure, mais la taille du pain lors de la cuisson varie selon la température de la pièce. Il est recommandé d'utiliser dans une pièce où la température est comprise entre 15 °C et 34 °C.

RECOMMANDATIONS AFFICHAGE:

1. Si après le démarrage du programme, l'écran affiche "H: HH " (voir la figure 1 ci-dessous), cela signifie que la température à l'intérieur est encore trop élevée. Le programme doit être arrêté. Ouvrir le couvercle et laisser l'unité refroidir pendant 10/20 minutes.
2. Si après avoir appuyé sur le bouton START / STOP, l'écran affiche "E: EE" (voir la figure 2 ci-dessous), cela signifie que le capteur de température n'est pas connecté. Contacter un technicien pour vérifier le capteur.

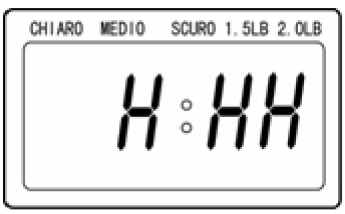


Figure 1

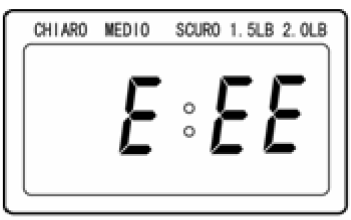


Figure 2

PREMIERE UTILISATION

1. Vérifier que toutes les pièces et accessoires ne sont pas endommagés.
2. Nettoyer toutes les pièces. Voir la section « Nettoyage et Entretien ».
3. Régler la machine à pain en mode de cuisson avec le récipient vide pendant environ 10 minutes. Après avoir laissé refroidir le nettoyer à nouveau.
4. Sécher soigneusement toutes les pièces et les monter. L'appareil est prêt à l'emploi.

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Placer le récipient de cuisson en place, le tourner jusqu'à ce qu'il soit fixé dans la position correcte. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre du moteur. Tourner la palette de pâte dans le

sens horaire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistant à la chaleur avant de placer la lame, cela permettra d'éviter que la pâte colle à la lame ce qui permet de retirer le pain plus facilement.
2. Placez les ingrédients dans le bol. Suivre l'ordre indiqué dans la recette. Normalement, l'eau ou un liquide doit être ajouté en premier, puis ajouter le sucre, le sel et la farine. Toujours ajouter la levure en dernier. Si la pâte est épaisse avec de grandes portions de seigle ou de blé, il est possible d'inverser l'ordre des ingrédients, en mettant d'abord la levure et la farine puis le liquide.
3. Avec un doigt créer un petit creux au milieu de la farine et y mettre la levure. S'assurer qu'elle n'entre pas en contact avec le sel ou l'ingrédient liquide.
4. Fermer doucement le couvercle et brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant sur le mur.
5. Appuyer sur le bouton Menu pour sélectionner le programme désiré.
6. Appuyer sur la touche de couleur pour sélectionner la couleur de la croûte désirée.
7. Appuyez sur SIZE pour sélectionner la taille désirée(1.5LB ou 2.0LB).
8. Régler le temps de retard (comme indiqué précédemment). Cette étape peut être ignorée si vous souhaitez démarrer la machine à pain immédiatement.
9. Appuyer sur le bouton START / STOP pour commencer.
10. Pendant le fonctionnement de programmes BASE, FRANÇAIS, INTEGRAL, DESSERT et SANDWICH, un bip long retentira. Cela signifie que vous devez ajouter les ingrédients. Ouvrir le couvercle et ajouter quelques ingrédients. Il est possible que la vapeur fuie à travers les mailles du filet du couvercle pendant la phase de cuisson .Ceci est normal.
11. Lorsque le processus est terminé, vous entendrez 10 bips Vous pouvez appuyer sur le bouton START / STOP pendant environ 3-5 secondes pour arrêter le processus et faire sortir le pain. Ouvrir le couvercle et saisir la poignée de la casserole en utilisant des mitaines de four. Mettez le récipient dans un sens antihoraire, tirer doucement la casserole.
12. Utiliser une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les bords du pain de la casserole.
Veuillez noter: le conteneur et le pain peuvent être très chauds!
Toujours être prudent et utiliser des gants de cuisine.
13. Inverser la casserole sur une surface de cuisson propre et secouez doucement pour libérer le pain.
14. Retirer délicatement le pain de la casserole et laisser refroidir pendant environ 20 minutes avant de trancher.
15. Si le pain n'est pas retiré de la machine tout de suite après l'arrêt, il sera maintenu au chaud pendant une heure.
16. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou à la fin de l'utilisation, débrancher la fiche de la prise.
Note: Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame cache dans la pâte à pain. Le pain est chaud, ne pas utiliser vos mains pour enlever la boule de pâte.

RECOMMENDATIONS SPECIFIQUES

1. Pour le pain à cuisson rapide
Le pain est fait avec la poudre à pâte à cuisson rapide et le bicarbonate de soude, liquide, le tout activé par la chaleur. Pour un grand pain à cuisson rapide, il est recommandé de placer tous vos liquides dans le fond du récipient cuisson et de vers les ingrédients secs par-dessus. Lors de la première utilisation de l'option cuisson rapide, les ingrédients peuvent coller aux coins de la machine. Si tel est le cas, utiliser une spatule pour remettre les ingrédients en place.

2. Programme ultra-rapide
La machine à pain est capable de cuire le pain en 1 heure avec le programme ultra rapide. Ces deux réglages peuvent cuire le pain en 58 minutes et la texture du pain est un peu plus dense. Ultra rapide I est utilisé pour cuire le pain à 1.5LB tandis que le mode Ultra II est pour

L'eau chaude devrait être entre 48-50 °C, il est nécessaire d'utiliser un thermomètre pour mesurer la température. La température de l'eau est très importante pour la réussite de la cuisson. Si la température de l'eau est trop faible, le pain ne se lèvera pas comme il se doit, si la température de l'eau est trop élevée elle va annuler les effets de la levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil de la prise murale et laisser refroidir avant de le nettoyer.

1. Récipient pour la cuisson: frotter l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'agents agressifs ou abrasifs qui pourraient affecter le revêtement anti-adhésif. Le récipient doit être complètement sec avant de l'insérer dans la machine.
2. Pales de pétrissage: s'il est difficile de supprimer les résidus de pâte de l'axe, remplir le récipient avec de l'eau chaude et laisser reposer pendant environ 30 minutes. La palette peut ensuite être facilement enlevée pour être nettoyé. Nettoyer soigneusement la lame avec un chiffon de coton humide. Veuillez noter que le conteneur est la boule de pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot : Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Structure: essuyer délicatement la surface externe de la structure avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient affecter la luminosité de la surface. Ne pas plonger la structure dans l'eau pour la nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, s'assurer qu'elle ait complètement refroidi et qu'elle est propre et sèche. S'assurer que le couvercle est fermé.

INGREDIENTS POUR LA FABRICATION DU PAIN

1. Farine pour le pain

La farine pour le pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être appelée farine riche en gluten riche en protéines), et a une bonne élasticité et est capable de maintenir la cohérence de pain après qu'il soit levé. La quantité de gluten est supérieure à celle contenue dans la farine commune, elle peut donc être utilisée pour faire des gros pains enrichis en fibres. La farine pour le pain est l'ingrédient le plus important pour la fabrication du pain.

2. farine

La farine simple est constituée d'un mélange de blés tendres et durs choisis et est adaptée pour la fabrication du pain ou des gâteaux rapide.

3. complet

La farine de blé est fabriquée à partir de blé moulu. Cette farine est plus riche en blé, gluten et agents nutritifs. Le pain fait avec de la farine de blé entier est généralement de petite épaisseur. Plusieurs recettes combinent généralement la farine normale et la farine intégrale pour de meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, aussi appelé « farine crue », est un type de farine avec de nombreuses fibres, semblables à de la farine intégrale. Pour obtenir grand pain à partir de cette farine, il faut ajouter de grandes quantités de farine normale.

5. Levure en poudre

La levure est faite à partir de blé tendre ou blé avec des agrégats faible en protéines, et est surtout utilisé pour faire des gâteaux. Différents types de farine peuvent sembler pareilles mais ont en réalité différentes façons d'absorber la levure. Il est donc possible d'acheter différents types de farines, les essayer, les goûter afin de choisir celle adaptée à chaque type de recette.

6. La farine de blé et d'avoine

La farine de blé et d'avoine sont fabriqués à partir de blé et de terrain de l'avoine respectivement , sont les deux ingrédients supplémentaires pour faire du pain rude, et sont utilisés pour rehausser la saveur et la texture du pain.

7 . Sucre
Le sucre est un ingrédient très important d' ajouter de la saveur et la couleur pour le pain sucré . Il aide la levure dans sa fonction. Le sucre blanc est largement utilisé . Cassonade , sucre en poudre ou de cassonade pourraient être utilisés pour des besoins particuliers.
8 . Levure
La levure effectue le processus de levage de la pâte , puis produit du dioxyde de carbone , la fabrication du pain et faire étendre les fibres internes doux . Toutefois, la levure a besoin de glucides en sucre et la farine comme aliment.
1 cuillère à café de levure sèche active = 3/4 cuillère à café de levure instantanée 5 cuillères à café de levure sèche active = 1 cuillère à café de levure instantanée
2 cuillères à café de levure sèche active = 1,5 cuillère à café de levure instantanée
La levure doit être conservé au réfrigérateur car elle peut être modifiée par une température élevée, avant utilisation vérifier la date de l'expiration de la levure. Conserver au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Habituellement, une panne de levée est due à une mauvaise qualité de la levure.
Les points suivants vous aideront à comprendre si votre levure est fraîche et active ou non.
(1) Verser 1/ 2 tasse d'eau chaude (45 - 500C) dans le récipient de mesure
(2) Verser 1 cuillère à café de sucre blanc dans le récipient et le distribuer, ajouter 2 cuillères à café de levure sur l'eau.
(3) Placer le récipient distributeur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes.
Ne pas mélanger l'eau.
(4) La mousse sera équivalente à 1 verre. Sinon, la levure est inefficace ou inactive.
9. Sel
Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de fonctionner correctement. Ne pas utiliser trop de sel dans la recette. Il est même possible de faire du pain sans sel pour obtenir un grand pain.
10. Oeufs
Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, la rendre plus nutritif et grand de taille.
Ajouter les œufs à la farine spéciale pour pain.
11. Matière grasse, beurre et huile végétale
La graisse rend le pain plus tendre et prolonge sa fraîcheur. Le beurre pris du réfrigérateur doit reposer quelques minutes en températures ambiante ou coupé en petits morceaux avant de l'utiliser, de sorte qu'il soit facile de le mélanger uniformément
12. Levure en poudre
La levure est utilisée principalement pour le pain rapide et gâteaux. Il n'a pas besoin d'une longue période pour être efficace.
13. Le carbonate de sodium
Suit les mêmes principes décrits ci-dessus. Peut également être utilisé en combinaison avec du bicarbonate de sodium.
14. Eau et autres liquides
L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. La température de l'eau devrait généralement être comprise entre 200C et 250C. Mais pour une levée plus rapide, pour faire du pain Ultra rapide, la température de l'eau doit se situer entre 45 - 500C. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à une poudre de lait de 2% ce qui peut améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Quelques recettes affirment que le jus améliore le goût du pain, par exemple: Jus de pomme, jus d'orange, le jus de citron et ainsi de suite.

Poids des ingrédients

Une chose importante pour faire du bon pain est d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients Il est fortement recommandé d'utiliser les ustensiles de mesure afin d'utiliser les quantités exactes et réussir sa recette.

L'eau, le lait frais ou solution de poudre de lait doivent être mesurés par le récipient de mesure

Observer le niveau de mesure de la cuillère de façon horizontale
Lors de la mesure de l'huile ou d'autres ingrédients, bien nettoyer la cuillère mesure.

2. Mesurer les ingrédients en poudre

L'ingrédient en poudre doit être conservé dans des conditions naturelles et déposé légèrement lors de la mesure.

3. Séquence des ingrédients

L'ordre dans lequel les ingrédients doivent généralement être incorporés est le suivant: les ingrédients liquides, les œufs, le sel et la poudre de lait, etc. Lorsque ces ingrédients sont introduits, de la farine ne doit pas être complètement mouillée par la partie liquide. La levure doit être incorporée uniquement sur la farine sèche. En particulier, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine a été bien malaxée, un signal sonore avisera de verser les fruits dans la pâte. Si les fruits sont ajoutés prématurément, le goût sera altéré. Ne pas ajouter d'ingrédients périssables tels que les œufs et les fruits lors de l'utilisation de la fonction du démarrage retardé.

GUIDE DE DEPANNAGE

N°	Problème	Cause	Solution
1	Fumée provenant des fentes de ventilation pendant la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité, au cours de la première utilisation, imbiber la surface avec de l'huile	Débrancher l'appareil et nettoyer l'élément de chauffage, mais attention à ne pas se brûler
2	Le pain s'effondre dans la partie centrale et la croûte inférieure est trop épaisse	Le pain a été tenu trop longtemps au chaud et absorbé trop d'eau	Retirer le pain sans le garder au chaud
3	Il est très difficile de retirer le pain	Le mélange colle aux parois de l'arbre pétrissant	Après avoir enlevé le pain, verser de l'eau chaude dans le récipient et plonger le mélangeur pendant 10 minutes, puis le retirer et le nettoyer
4	Les ingrédients ne sont pas mélangés uniformément et la cuisson n'est pas réussie	1. La procédure choisie est incorrecte	Sélectionner la procédure appropriée.
		1. Après l'allumage, appuyer sur le bouton "**marche / arrêt**" et la procédure s'arrête	Mélanger les ingrédients et répéter si la période du pétrissage est trop longue
		3. Après la mise en marche, ouvrir le couvercle à plusieurs reprises, le pain est sec, la couleur de la croûte n'est pas brune	Ne pas ouvrir le couvercle après le dernier soulèvement
		4. La résistance de la pâte est trop forte et le mélangeur n'est pas capable de tourner et mélanger convenablement	Vérifiez le trou du pétrisseur, retirer le récipient et tourner sans charge, s'il ne fonctionne pas normalement, contacter un agent de service
5	Affichage "H: HH" après avoir appuyé sur le bouton "**marche / arrêt**"	La température à l'intérieur est trop élevée pour faire du pain.	Appuyer sur le bouton "**marche / arrêt**" et débrancher l'alimentation, puis retirer le récipient et ouvrir le couvercle pour le laisser refroidir
6	Vous entendez le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas mélangée	Le récipient n'est pas fixé correctement ou que la pâte est trop grande pour être mélangé	Assurez-vous que le réservoir est bien fixé et que le mélange a été fait selon la recette et les ingrédients ont été mesurés avec précision

7	La taille du pain est si grande que le couvercle ne ferme pas	La quantité de levure, de la farine ou de l'eau est trop grande ou la température est trop élevée	Vérifier les facteurs ci-dessus et réduire le montant des ingrédients
8	La taille du pain est si petite que le pain ne lève pas	la quantité de levure ne suffit pas ou la température de l'eau n'est pas assez élevée ou la levure a été mélangée avec du sel	Vérifier la quantité et la qualité de la levure
9	La pâte déborde du conteneur	La quantité de liquide est trop grande	Réduire la quantité de liquides et améliorer la consistance de la pâte
10	Le pain s'affaisse dans la partie centrale lors de la cuisson	1.La farine utilisée n'est pas assez forte et donc pas en mesure de faire lever la pâte	Utiliser la farine pour le pain ou forte poussière
		2.La vitesse de la levure est trop rapide ou la température est trop élevée	Les ingrédients doivent être utilisés à des températures ambiantes

		2. Trop d'eau rend la pâte trop humide et tendre.	En fonction de la capacité d'absorber de l'eau, ajuster la quantité d'eau
11	Le pain est très lourd et la texture est trop dense	1. Trop de farine ou trop peu d'eau	Réduire ou augmenter la farine et l'eau
		2. Trop de fruits ou trop de farine de blé entier	Réduire la quantité d'ingrédients et augmenter la levure
12	Les parties centrales sont vides après avoir coupé le pain	1. Trop d'eau ou pas de sel	Réduire de manière appropriée l'eau et vérifier le sel
		2.La température de l'eau est trop haute	Vérifier la température de l'eau
13	La surface du pain adhère à la poudre sèche	1.Composants présentant des niveaux élevés de gluten	Nettoyez la pâte avec les mains quand elle se mélange
		2. Il n'est pas possible de bien mélanger pour insuffisance d'eau	Vérifier l'eau et la construction de mécanique
14	La croûte est trop épaisse et la couleur trop sombre lors de la préparation de gâteaux ou de pains avec du sucre	Différentes recettes ou ingrédients ont un grand effet sur la préparation du pain, la couleur devient très sombre à cause de trop de sucre	Si la couleur du pain est trop sombre pour une utilisation excessive de sucre, appuyer sur Start / Stop pour arrêter 5 -10min avant la fin prévue, retirer après l'avoir gardé au chaud pendant 20 minutes sans ouvrir le couvercle

Confiture

Il est facile de faire de la confiture ou des fruits en conserve avec la machine à pain.
La machina permet d'obtenir de savoureuses confitures même sans aucune expérience précédente pour la préparation de confitures.

Procéder comme suit:
Laver les fruits mûrs. Peler les fruits, si nécessaire.

Toujours utiliser les doses recommandées, car elles sont précisément déterminées pour le programme de CONFITURE. Sinon la confiture est susceptible de bouillir trop vite. Peser les fruits, les couper en petits morceaux (jusqu'à 1 cm) et ajouter du sucre. Mélanger les fruits avec le sucre et démarrer le programme qui fonctionne de manière entièrement automatique .

Après 1h20, vous entendrez un bip. Verser la confiture dans un récipient en verre et fermer hermétiquement.

Confiture de Baies

Décongeler 950g de baies
ajouter 500 g de sucre candi
1 cuillère à soupe de jus de citron

Mélanger tous les ingrédients dans le bol.
Sélectionner le programme Confiture et commencer. Retirer le reste du sucre sur les parois du récipient avec une spatule.
Après le bip retirer le récipient de l'appareil avec des poignées.
Verser la confiture dans des récipients en verre et les sceller.

Confiture aux agrumes

Oranges, 900g pelées et hachées finement
Citrons, 100g pelées et hachées finement
500g de sucre

Peler les oranges et les citrons et les couper en petits morceaux
Ajouter le sucre et mélanger tous les ingrédients dans le récipient

Confiture de fraises

900 g de Fraises fraîches nettoyées et lavées, ou coupés en morceaux
500g de sucre
1 cuillère à soupe de jus de citron

. Mélanger tous les ingrédients dans le bol avec une cuillère en plastique
. Sélectionner le programme et commencer JAM .
. Retirer le reste du sucre sur les parois du récipient avec une spatule.
. Après le bip, retirer le récipient de l'appareil avec des poignées
Verser la confiture dans des récipients en verre et les sceller

Italiano

Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English

Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

Español

Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importè par Westim S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E, 00137 Roma,Italia
Tél: +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Produitte en Chine